



Winterliche Gemüsecreme

Zutaten

für 4 Personen

- 250g Karotten
- 150g Knollensellerie
- 250g Pastinaken
- 1 Handvoll Petersilieblätter
- 2 Eigelb
- 3 El Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

Pürierstab

Schwierigkeitsgrad

Leicht

Zubereitungszeit

20 Minuten
+ 20 Minuten Kochzeit



Zubereitung

Das Gemüse waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Die Petersilienblätter gründlich abspülen und grob von den dicken Stielen zupfen. Diese Zutaten mit sehr wenig Wasser abgedeckt zum Kochen bringen und leicht dünsten. Das Gemüse darf weich sein aber nicht verkocht. Nur so erhält man die wertvollen Vitamine und Inhaltsstoffe. Den Fond in ein kleines Schälchen abseihen, alles gut abdämpfen lassen. Mit Hilfe eines Pürierstabes nun alle Zutaten zerkleinern. Das Öl und das Eigelb dazugeben weiter pürieren, bis es eine glatte, homogene Masse ist. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Sollte die Gemüsecreme zu fest sein, dann noch etwas gewonnenen Gemüsefond mit untermischen.